MANUAL DE INSTRUÇÕES

Balança Nutri

Parabéns! Você acaba de adquirir precisão e qualidade.
Antes de usar esta balança, leia o manual atentamente.
Nós aperfeiçoamos esta balança para proporcionar o melhor em medição de peso de alimentos com sensores de alta precisão que irão lhe proporcionar anos de uso confiáveis.

CARACTERÍSTICAS

- Fonte de Energia
A Balança funciona com 4 pilhas pequenas AA (não inclusas).

- Capacidade da Balança
A Balança tem capacidade de até 2 Kg. Graduação de 1 em 1 grama.

MODO DE OPERAÇÃO

Aperte o botão e aguarde aparecer o 0 (zero) no visor, para que a balança esteja pronta para o uso. Coloque o alimento/objeto sobre a balança e o peso aparecerá no visor.

a) Coloque uma tigela vazia sobre a balança.

b) Coloque o alimento/ingrediente dentro da tigela.

c) Digite o Código correspondente do alimento/ingrediente, que pode ser encontrado na lista de alimentos anexa.

d) Aperte as teclas correspondentes a "Cal", "KJ", "Carboidratos", "Proteína", "Equivalente em Pão" e "Gordura" para obter os valores nutricionais do alimento/ingrediente pesado.

e) Para voltar ao peso do alimento/ingrediente, aperte a tecla " ". Caso nenhuma tecla seja pressionada durante 5 segundos, o visor retornará automaticamente ao modo de peso.

f) Para gravar o peso e os valores nutricionais na memória, aperte a tecla "M+", que emitirá um beep confirmando a memória.

g) Para rever os valores nutricionais, aperte a tecla "MR" seguida das respectivas teclas dos valores nutricionais.
Durante o ciclo de visualização da memória, o Código indica a quantidade total de ítens gravados na memória. Caso nenhuma tecla seja pressionada durante 5 segundos, o visor retornará automaticamente ao modo de peso.
Para limpar a memória, aperte a tecla "MC".

h) A memória tem capacidade de gravar valores de até 5 dígitos (máx. de 99999). Portanto, é muito importante que a memória seja apagada periodicamente, evitando assim que sua capacidade máxima seja atingida.

Importante:
Se o peso do alimento/ingrediente ultrapassar a capacidade máxima da balança (2 Kg.), surgirá a mensagem "E" no visor.
Se as pilhas estiverem fracas e precisarem ser substituí-las, surgirá a mensagem "bat" no visor.

FUNÇÕES DA BALANÇA

a) Botões
O teclado é composto por 23 teclas agrupados nas seguintes categorias:

Teclas Numéricas:
0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 0 usadas para digitar o Código do alimento/ingrediente.

Teclas Nutricionais:
Cal = 1 Caloria
KJ = KiloJaule (unidade métrica de medida do valor calórico do alimento)
BE = Equivalente em Pão ("Bread Equivalent"), unidade de medida do Carboidrato Germen.

Chol = Colesterol

 =Carboidrato

=Gordura

=Proteína

=Peso

Teclas da Memória:
M+, MC, MR

Teclas de Controle: tecla do Peso, teclas On/Off/Tara

b) Visor de Cristal Líquido (LCD)
O visor mostra o peso medido em gramas (de 0 a 2.000 g.).
O visor aceita também o Código de 3 dígitos (de 1 a 386) do alimento/ingrediente, conforme lista dos alimentos anexa.
Caso seja digitado algum Código que não consta na lista dos alimentos, o visor mostrará a mensagem "Code ---".

c) Função de Memória
Todos os valores nutricionais do alimento/ingrediente pesado pode ser gravado na memória apertando a tecla "M+". Para rever os valores nutricionais, aperte a tecla "MR" e para limpar a memória, aperte a tecla "MC".

Exemplo do uso da tecla MR:
O Código do alimento mostrado no visor indica a contagem do alimento que foi gravada na memória.

Coloque o Código 1 na balança e aperte a tecla M+. A balança gravará os seguintes valores:

CAL	KJ	BE	Chol	Carboidrato	Gordura	Peso
5	22	0.2	0.4 mg	0.5 mg	0.7 g	33 g

Coloque o Código 2 na balança e aperte novamente a tecla M+. A balança gravará agora os seguintes valores:

CAL	KJ	BE	Chol	Carboidrato	Gordura	Peso
8	35.2	0.3	1.9 mg	1.5 mg	2.7 g	123 g

Coloque o Código 3 na balança e aperte novamente a tecla M+. A balança gravará agora os seguintes valores:

CAL	KJ	BE	Chol	Carboidrato	Gordura	Peso
9	39.6	0.2	0.4 mg	0.5 mg	0 g	232 g

Apertando a tecla "MR" seguida das teclas individuais, os seguintes valores gravados na memória serão mostrados no visor:

CAL	KJ	BE	Chol	Carboidrato	Gordura	Peso
22	96.8	0.7	2.7 mg	2.0 mg	3.4 g	388 g

Apertando a tecla "MC", todos os valores da memória serão apagados.

CAL	KJ	BE	Chol	Carboidrato	Gordura	Peso
0	0	0	0 mg		0 g	0 g

Caso nenhuma tecla seja pressionada durante 5 segundos, o visor retornará automaticamente ao modo de peso.

d) Função Tara
Aperte a tecla "Tara" para obter a função de tara da balança, possibilitando assim pesar apenas o alimento/ingrediente dentro de uma tigela.

e) A balança desligará automaticamente após 90 segundos. Para ligá-la novamente, aperte a tecla On/Off/Tara.

TABELA DE ALIMENTOS

1. Leite integral, com 3,5% de gordura
2. Leite semi-desnatado, com 1,5% de gordura
3. Leite desnatado, com 0,3% de gordura
4. Leite condensado, com 7,5% de gordura
5. Leite condensado, com 10% de gordura
6. –
7. Creme de leite batido, com 30% de gordura
8. Creme azedo
9. Creme de leite fresco, com 30% de gordura
10. Creme de leite fresco, com 40% de gordura
11. Butter milk
12. Whey, sweet
13. Sour milk from drinking milk, 3,5%
14. Kefir from drinking milk, 3,5%
15. Fruit yoghurt, low fat
16. Iogurte de frutas desnatado
17. Iogurte de frutas integral
18. Iogurte desnatado, 0,3% de gordura
19. Iogurte, com 1,5 a 1,8% de gordura
20. Iogurte, com 3,5% de gordura
21. Layered quark cheese, 20%
22. Quark cheese, 20%
23. Quark cheese, fat content, 40%
24. Skimmed quark
25. Queijo Camembert 30%
26. Queijo Camembert, 40%
27. Queijo Camembert, 60%
28. Queijo Limburger, 20% (queijo belga)
29. Queijo Limburger, 40%
30. Queijo Romadur, 30%
31. Sour milk cheese
32. Processed cheese
33. Queijo Provolone
34. Queijo Munster, 45% (queijo da Alsácia)
35. Queijo Bel Paese (queijo italiano)
36. Queijo Feta, 45% (queijo grego)
37. Queijo Chester, 50% (queijo inglês)
38. Queijo Emental, 45%
39. Queijo Gruyere
40. Queijo Parmesão
41. Queijo Edam (queijo holandês)
42. Queijo Gouda
43. Queijo Tilsiter, 30%
44. Queijo Tilsiter, 45%
45. Butter cheese
46. Mushroom cheese
47. Queijo Gorgonzola
48. Queijo Roquefort
49. Queijo Brie, 50%
50. Ricota
51. Queijo fresco, 50%
52. Double cream fresh cheese, 60%
53. Queijo Cottage, 20%
54. Queijo Mussarela
55. Ovo
56. Gema
57. Clara
58. Manteiga integral
59. Gordura de porco
60. Óleos vegetais, exemplo: óleo de girassol
61. Margarina
62. Margarina light
63. Half fat margerine
64. Carne de vitela
65. Ombro de vitela
66. Filé de vitela
67. Veal, throat
68. Veal, chops
69. Fígado de vitela
70. Rim de vitela
71. Calfs, sweeatbreads
72. Rabo bovinho
73. Carne de peito bovino
74. Costela bovina
75. Filé mignon bovino
76. Filé mignon bovino
77. Carne bovina em geral
78. Beef, throat
79. Roast beef
80. Pescoço bovino
81. Beef, thigh
82. Filé Tartar (carne bovina moída, crua e temperada)
83. Beef/ pork mince
84. Língua bovina
85. Fígado de vaca
86. Porco
87. Pig throat
88. Pedaços de carne suína
89. Neck of pork
90. Bisteca suína
91. Barriga de porco (toucinho fresco)
92. Lombo suíno
93. Carne suína moída
94. Língua de porco
95. Bacon
96. Carne de carneiro
97. Mutton - throat
98. Peito de carneiro
99. Lombo de carneiro
100. Mixed meats
101. Lingüiça de cerveja
102. Lingüiça com sangue
103. Bock sausage
104. Lingüiça Cervelat (suíça)
105. Sausage which is heated in boiling water
106. Lingüiça de carne de porco
107. Lingüiça de Frankfurt
108. Yellow sausage
109. Chasseur sausage
110. Patê de fígado
111. Lingüiça Bologna
112. Lingüiça defumada (feita de carne bovina e suína)
113. Weibwurst
114. Plockwrust
115. Vienna sausages
116. German corned beef
117. Presunto cozido
118. Presunto cru
119. Kassler ribs
120. Bolo de carne assada com fígado
121. Lingüiça de fígado
122. Mortadela
123. Salame hamburguês
124. Lebre
125. Carne de veado
126. Saddle of Venison
127. Pato
128. Faisão
129. Ganso
130. Pombo
131. Peru
132. Peito de peru
133. Coxa de peru
134. Codorna
135. Galinha D'Angola
136. Frango assado
137. Fígado de galinha
138. Peito de frango
139. Coxa de frango
140. Enguia
141. Enguia defumada
142. Arenque salgado e defumado
143. Arenque frito
144. Truta
145. Camarão
146. Lúcio
147. Halibut

TABELA DE ALIMENTOS

148. Filé de arenque
149. Arenque (dos mares do Leste)
150. Herring, (sobe) special type
151. Arenque marinado
152. Bacalhau fresco
153. Carpa
154. Bonito/Cavala
155. Bonito/Cavala defumados
156. Filetted matie herring
157. Rose fish
158. Gold perch
159. Sardinha em conserva de óleo
160. Arenque salgado
161. Carne de marisco
162. Marisco defumado
163. Linguado
164. Filé de salmão
165. Salmão defumado
166. Smoked sprats
167. Bacalhau seco e salgado
168. Atum em conserva de óleo
169. Linguado
170. Steinbeiber (special fish)
171. Sea ash
172. Sardinha
173. Sea pike
174. Solha
175. Atum fresco
176. Salmão do mar
177. Perca
178. Brace
179. Salmão
180. Peixes brancos em geral
181. Whitefish
182. Cação
183. Carne de caranguejo em lata
184. Mexilhão
185. Ostra
186. Lagostim
187. Lagosta
188. Polvo
189. Cevada, grão inteiro
190. Milho seco
191. Aveia em grão
192. Mingau de aveia
193. Painço
194. Grão de milho inteiro
195. Flocos de milho
196. Arroz integral
197. Arroz polido
198. Centeiro, grão inteiro
199. Rye flour, type 815
200. Rye flour, type 1800
201. Semolina branca
202. Farinha de trigo, tipo 405
203. Farinha de trigo, tipo 1700
204. Germe de trigo
205. Farelo de trigo
206. Pão de centeio
207. Pão branco
208. Pão de milho
209. Pão de centeio
210. Pão de trigo integral
211. Torrada integral
212. Crispbread
213. Pumpernickel
214. Biscoitos amanteigados
215. Salt stick, prezeln
216. Biscuits
217. Rusks
218. Massa com ovos (macarrão)
219. Massa de milho
220. Massa sem ovos (macarrão)
221. Yeast dough
222. Amido de milho
223. Batata com casca
224. Mashed potato, dried product
225. Potato dumplings, cooked
226. Potato dumplings, uncooked
227. Potato croquettes
228. Potato pancakes
229. Potato crisps
230. Batata frita, chips
231. Kohlrabi (type of cabbage)
232. Rábano silvestre
233. Cenoura
234. Radishes
235. Rabanete
236. Beterraba
237. Black salsify
238. Salsão
239. Couve-flor
240. Brócolis
241. Chicória
242. Acelga japonesa
243. Endívias
244. Corn salad
245. Repolho verde
246. Cabeça de alface
247. Acelga
248. Salsinha
249. Alho poro
250. Ruibarbo
251. Brotos
252. Repolho roxo
253. Sour cabbage
254. Cebolinha
255. Aspargos frescos
256. Espinafre
257. Repolho Branco
258. Savoy cabbage
259. Cebola
260. Berinjela
261. Feijão verde
262. Pepino
263. Moranga
264. Páprica
265. --
266. Tomate
267. Sugar corn
268. Alcachofra
269. Batate, sweet
270. Agrião
271. Erva doce
272. Soja
273. Feijão branco, fava
274. Ervilha fresca
275. Ervilha seca
276. Feijão seco
277. Kicker peas
278. Lima beans, dried
279. Lentilha seca
280. Broto de bambu
281. Gergelim
282. Semente de girassol
283. Champignon
284. Tinned carrots
285. Tinned green beans
286. Purê de tomate
287. --
288. Ervilha em lata
289. Soja seca
290. Tinned lentils
291. Tofu
292. Pickled gherkin
293. Silver onios
294. Picles
295. Tinned mushroons
296. Cogumelo Morel
297. Cogumelo Chanterelle
298. Cep
299. Trufa
300. Maça
301. Pêra
302. Damasco fresco
303. Cherry, sweet
304. Cherry, sour
305. Mirabelle
306. Pêssego
307. Ameixa
308. Reneklode

TABELA DE ALIMENTOS

309. Amora preta
310. Morango
311. Mirtilo
312. Framboesa
313. Groselha (fruta fresca)
314. Black currant
315. Cranberry
316. Gooseberry
317. Uva
318. Uva passa
319. Abacaxi
320. Laranja
321. Abacate
322. Banana
323. Tâmara seca
324. Figo
325. Grapefruit
326. Tangerina
327. Manga
328. Melancia
329. Melão
330. Limão siciliano
331. Goiaba
332. Kiwi
333. Limão siciliano
334. Lichia
335. Azeitona verde
336. Mamão papaia
337. Tinned apricots
338. Pêssego em calda
339. Abacaxi em calda
340. Maracujá
341. Stewed apple
342. Castanha de caju
343. Amendoim cru
344. Amendoim torrado
345. Coco
346. Noz peca
347. Pistache
348. Castanha Portuguesa assada
349. Avelã
350. Amêndoa doce
351. Castanha do Pará
352. Nozes
353. Chocolate dietético
354. Diabetic biscuits
355. Diabetic chocolates
356. Geléia dietética (apenas com o açúcar da fruta)
357. Diabetic sweet stuffs
358. Geléia dietética (com adoçante e açúcar)
359. Açúcar
360. Sorvete
361. Marzipan
362. Chocolate ao leite
363. Cacau em pó
364. Geléia
365. Mel de abelha
366. Nut nougat cream
367. Suco de maça
368. Suco de damasco fresco
369. Cerveja sem álcool
370. Colas (refrigerantes tipo "cola")
371. Suco de grapefruit
372. Currant juice
373. Limonada
374. Suco de laranja
375. Sour cherry juice
376. Suco de tomate
377. Suco de uva
378. Cerveja preta
379. Cerveja tipo pilsen
380. Export beer
381. Light beer
382. Vinho branco seco
383. Vinho tinto seco
384. Cidra de maça
385. Vinhos de sobremesa (Porto, Sherry, Vermouth)
386. Vinho espumante

PRECAUÇÕES

- Tome cuidado ao manusear a balança, não bata nem deixe-a cair. Ela é durável, mas mal uso ou abuso pode deixar os sensores eletrônicos inoperáveis.

- As balanças Plenna foram desenhadas e fabricadas para pesarem alimentos, o uso industrial ou comercial não é apropriado.

- Não abra a balança ou retire seus componentes. Não há partes manuseáveis pelo usuário.

GARANTIA

A Plenna Especialidades, garante esta balança contra defeitos materiais ou de fabricação por um período de um ano, a partir da data da compra, e compreende o reparo ou troca de qualquer produto com defeito sem nenhum custo. Esta garantia não cobre danos resultantes de mal uso, abuso, falta de cuidado, ou uso comercial. Abrir a balança ou retirar componentes anulará a garantia.

Se sua balança necessitar de reparos entre em contato com a nossa empresa pelo telefone, ou envie a balança junto do certificado abaixo para a Plenna para reparo ou troca.

Por favor tome cuidado ao empacotar a balança para que ela não seja danificada durante o transporte.

A Plenna não é responsável por custos com frete.

O pacote deve ser enviado com frete pago. Nós recomendamos que o pacote seja segurado em caso de avaria ou roubo durante o transporte.

BALANÇA NUTRI

Data de compra:______________________________________

Loja:______________________________________

Nome do vendedor:______________________________________

Carimbo da Loja:

Plenna Especialidades Ltda.
R. Barra do Tibagi, 968/962 São Paulo/ SP
CEP:01128-000
São Paulo - Tel:3224-8122 /
outros estados - DDG: 0800-888-8122